



## 2019 Barolo DOCG Castiglione

Vietti

Votre Barolo de Vietti préféré

### Descrizione del vino:

Il re dei vitigni piemontesi.

### Nota di degustazione:

Granato, si schiarisce al palato. Note balsamiche esaltano il bouquet molto aperto ed espressivo di frutti di bosco e prugne, con sentori di liquirizia, cannella e menta. L'attacco morbido lascia spazio a un frutto intenso e puro, con aromi di lamponi e ribes rosso, su un sussurro di sottobosco, tocchi di pane integrale e nocciole tostate, oltre a tannini molto maturi; il finale minerale rivela un grande potenziale.

### Abbinamenti:

Servite questo vino con agnello, brasato, guancia di manzo e filetto al tartufo. Si abbina molto bene anche a piatti a base di funghi o a potée di lenticchie.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Piemonte
<b>Sottoregione:</b>	Barolo
<b>Produttore:</b>	Vietti
<b>Valutazioni:</b>	Antonio Galloni 94/100, Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	30 Mesi in barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Nebbiolo
<b>Numero di articolo:</b>	0828819

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Barolo DOCG Castiglione**

Vietti

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Antonio Galloni 94/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Nebbiolo
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	30 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.